



tienda
cnfl

Sabores que

ILUMINAN

Recetas para Freidora de Aire



LA ROYAL CROWN FRÍE, HORNEA, ASA, DESHIDRATA Y RECALIENTA



Para hornear

Mini queque navideños de frutas

Ideal para regalar o acompañar el café

Ingredientes

- 1 taza de harina
- ½ taza de azúcar moreno
- 1 huevo
- ½ cdta. de canela
- ¼ taza de mantequilla derretida
- ¼ taza de leche
- ½ taza de frutas confitadas o pasas
- ½ cdta. de polvo de hornear

Preparación

1. Mezclá todos los ingredientes secos.
2. Agregá el huevo, mantequilla y leche; mezclá hasta integrar.
3. Incorporá las frutas confitadas.
4. Verté la mezcla en moldes de silicón.
5. Horneá a 160 °C por 12-15 minutos.
6. Dejá enfriar y espolvoreá azúcar glass.

Ingredientes

- 10 alitas partidas
- 1 cda. de mostaza
- 2 cdas. de miel
- 1 cda. de salsa de soya
- 1 cdta. de ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Mezclá los condimentos y mariná las alitas por 30 min.
2. Colocalas en la canasta de la air fryer (sin encimar).
3. Freí a 190 °C por 20–25 minutos, moviendo a mitad del tiempo.

Para freír

Alitas navideñas con miel y mostaza

Crujientes por fuera y jugosas por dentro, con sabor festivo.





Para des- hidratar

Chips de manzana con canela

Snacks saludables con aroma
navideño



Ingredientes

- 2 manzanas rojas
- Canela al gusto

Preparación

1. Cortá las manzanas en rodajas finas (sin semillas)
2. Colocalas en una sola capa en la canasta.

Consejo de uso responsable

Las funciones de deshidratado requieren mayor tiempo de funcionamiento, por lo que pueden aumentar el consumo de energía.

Te recomendamos realizar este tipo de preparaciones de forma ocasional.

3. Espolvoreá canela.
4. Deshidratá a 100 °C por 50 minutos.
5. Dejá enfriar para que queden crocantes.

Ingredientes

- 1 lomo de cerdo (500 g)
- ½ taza de jugo de piña
- 2 cdas. de miel
- 1 cda. de mostaza dijon
- 1 diente de ajo picado
- Sal, pimienta y romero



Preparación

1. Mezclá todos los ingredientes y mariná el lomo 1 hora mínimo.
2. Colocá el lomo en la canasta o rejilla de la air fryer.
3. Asá a 180 °C por 25–30 minutos, volteando a mitad del tiempo.
4. Reposá antes de cortar y serví con rodajas de piña o papas asadas.

Para asar

Lomo de cerdo glaseado con piña

Jugoso y con ese toque dulce típico de la cena navideña



CONOCÉ MÁS SOBRE
NUESTROS

productos

Y SUS USOS EN



 tiendacnfl.com

 Tienda CNFL

 @tiendacnfl



¡SEGUÍNOS YA!

Función recalentar

La función **Recalentar** te permite volver a disfrutar tus comidas como recién hechas, sin que se ablanden ni absorban grasa adicional, a diferencia del microondas.

Usala para

- **Calentar** los alimentos que te quedaron del **almuerzo** o la **cena**, como arroz, carnes, pollo o verduras.
- **Devolver** la **textura** crujiente a comidas **fritas** o **empanizadas** (papas, nuggets, empanadas).
- **Revivir** panes, repostería o pizza, manteniendo su **sabor** y consistencia **original**.



tienda
cnfl